

Attention chef d'œuvre* !!!!

Mardi 9 Février 2021, les élèves de T APR3 ont réalisé leur chef d'œuvre de fin de formation encadrés par Mme Ferger, leur professeure de cuisine.

L'année dernière, la classe a reçu un couple d'apiculteurs, M et Mme Poissonnet du syndicat d'apiculture de l'Indre et Loire : l'ami des abeilles, qui ont présenté leur métier, la vie d'une ruche et de ses abeilles. Les élèves ont ensuite effectué un travail de recherches de recettes pour confectionner un menu à base de miel. Très motivés et impliqués, ils ont réalisé les recettes en autonomie pour la plupart.

Ils ont ensuite complété la fiche de dégustation afin de juger leur travail et d'argumenter pour leur oral de fin d'année. Tous les plats ont été réussis, très gouteux, des recettes à refaire sans modération...

Les jeunes ont pris plaisir et cela leur fera un beau souvenir !

MENU

ENTREES :

- Samoussas au chèvre et miel
- Velouté de topinambours au miel
- Salade de mache, pommes, fromage de brebis et vinaigrette au miel

PLATS :

- Saumon au miel et sésame
- Travers de porc au miel

FROMAGES ET DESSERTS :

- Toasts de chèvre au miel sur sa salade
- Tartelettes aux noix caramélisées au miel
- Crumble au pain d'épices et aux pommes
- Crème au pain d'épices

*Pour information, un chef d'œuvre, c'est un projet pour lequel les élèves s'impliquent pendant leurs deux années de formation et qui aboutit à une réalisation concrète. Sur le plan pédagogique, l'intérêt pour les élèves est d'utiliser les compétences acquises dans des matières différentes et de les mutualiser pour sa réalisation. Les élèves doivent ensuite présenter les différentes étapes qui ont permis d'aboutir à leur chef d'œuvre lors d'un oral de fin d'études.